

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kerupuk adalah produk makanan kering yang dibuat dari tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng sebelum disajikan (Anonimous, 1990). Kerupuk dapat digolongkan menjadi dua, yaitu kerupuk yang bersumber protein dan tidak bersumber protein. Protein tersebut dapat berasal dari protein hewani maupun nabati. Kerupuk udang merupakan salah satu jenis kerupuk dengan kandungan protein yang bersumber dari hewani, yaitu udang. Udang merupakan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi dengan kandungan protein 18-22% dan lemak 0,7-2,3%. Di samping itu, daging udang juga mengandung vitamin B12, niasin, asam panthotenat, piridoksin, riboflavin dan mineral, yaitu garam kalsium, fosfat, tembaga, mangan, zat besi, iodin dan zink (Soewedo, 1993).

Semakin majunya pendidikan, perkembangan teknologi, dan pertumbuhan ekonomi menyebabkan peningkatan kualitas hidup manusia. Kesadaran manusia akan kesehatan semakin meningkat dan pada akhirnya akan melahirkan tuntutan terhadap jaminan keamanan dan kesehatan. Produk yang aman dapat tercipta apabila perusahaan melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses pengolahan, sampai produk akhir yang dihasilkan.

Mutu atau kualitas suatu bahan merupakan suatu bagian yang penting dalam pengolahan pangan karena merupakan gabungan sifat-sifat yang dapat membedakan masing-masing bahan dan mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Mutu berperan besar dalam kegiatan perdagangan. Persaingan yang semakin ketat di

dunia perdagangan nasional maupun internasional saat ini menjadikan mutu sebagai salah satu parameter untuk menentukan pembelian. Komoditas yang bermutu dengan jumlah dan kontinuitas pasokan yang memenuhi keinginan konsumen akan mendapat kepercayaan dan dapat bersaing dalam merebut pasar.

Menurut SNI No. 01-2174-1992, syarat mutu kerupuk bersumber protein dinilai berdasarkan kadar kadar air (maksimal 12%), kadar protein (minimal 4%), cemaran mikroba dan logam tidak melebihi batas yang diijinkan (dapat dilihat pada Tabel 4.6 yang terdapat pada Bab 4). Agar dapat mencapai mutu kerupuk udang yang sesuai dengan kriteria mutu dan memperoleh kepercayaan pasar maka perlu dirancang suatu unit pengawasan mutu pada pabrik kerupuk udang.

Perencanaan unit pengawasan mutu yang akan diterapkan di pabrik kerupuk udang berkapasitas 27 ton produk jadi/hari ini meliputi pengawasan mutu terhadap bahan baku, proses pengolahan hingga produk jadi, perencanaan fasilitas pendukung, perhitungan biaya yang dibutuhkan, serta kelayakan dari aspek teknis maupun ekonomis. Pabrik kerupuk udang yang direncanakan akan didirikan di Jalan Raya Jenggolo, Sidoarjo dengan peta lokasi dapat dilihat pada Lampiran 12 dengan struktur organisasi yang dapat dilihat pada Lampiran 2. Unit pengawasan mutu pabrik kerupuk udang tersebut akan berada di bawah kepemimpinan pimpinan perusahaan.

## **1.2. Tujuan**

- a. Merencanakan unit pengawasan mutu pada pabrik kerupuk udang dengan kapasitas produksi 27 ton/hari dan menganalisa kelayakannya.
- b. Menentukan biaya pengawasan mutu per kemasan kerupuk udang @ 250 gram.